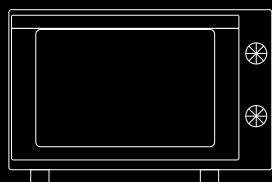
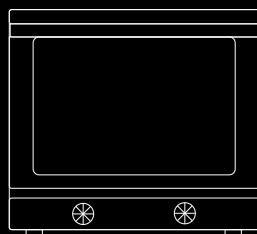




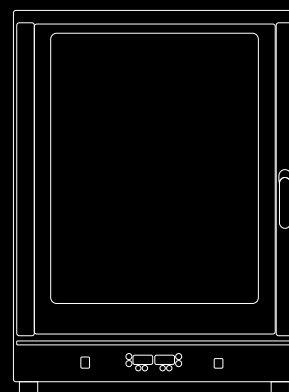
listino prezzi _ price list



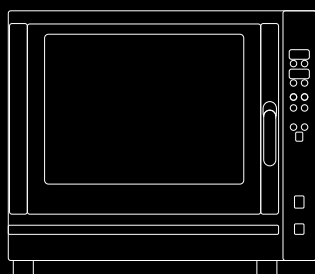
NERINO



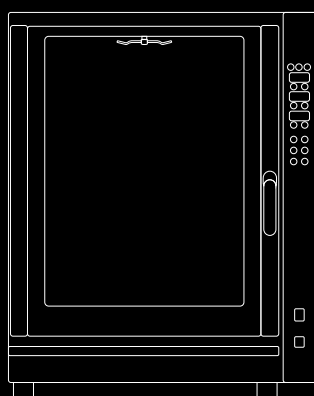
NERONE



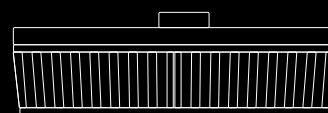
NERONE MID



NERONE CL



AL CAPONE



SABINA

SISTEMI DI COTTURA

COOKING SYSTEMS



soluzioni per la cottura
cooking solutions

100% MADE IN ITALY

Indice / Index

FORNI MECCANICI

Mechanical ovens

Nerino

Nerino

Da pagina / From page:

3 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **4**

Nerone meccanico

Nerone mechanical

Da pagina / From page:

595 / 595A **4** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **8**
595 GRILL **4** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **9**
GN **4** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **10**
GN GRILL **4** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **11**
600 **3** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **12**
600 GRILL **3** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **13**
600 PLUS **3** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **14**
600 PLUS **4** TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **15**

Nerone MID meccanico

Nerone MID mechanical

Da pagina / From page:

4 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **28**
5 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **29**
6 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **30**
7 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **31**
10 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS **32**

Accessori

Accessories

Da pagina / From page:

TEGLIE / GRIGLIE / PIASTRE / PORTA BrioCHES / SUPPORTI PER FORNI **68**
PANS / GRIDS / STONE PLATE / CROISSANTS HOLDER / OVENS SUPPORTS

Indice / Index

FORNI DIGITALI

Digital ovens

Nerone digitale

Nerone digital

Da pagina / From page:

595	4 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	18
GN	4 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	19
600	3 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	20
600 PLUS	3 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	21
600 PLUS	4 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	22

Nerone MID digitale

Nerone MID digital

Da pagina / From page:

4 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	36
5 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	37
6 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	38
7 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	39
10 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	40

SABINA cappa

SABINA hood

Da pagina / From page:

44

Nerone CL

Da pagina / From page:

5 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	50
10 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	51

Al Capone

Da pagina / From page:

5 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	56
10 TEGLIE O GRIGLIE / PANS OR GRIDS	57

Accessori

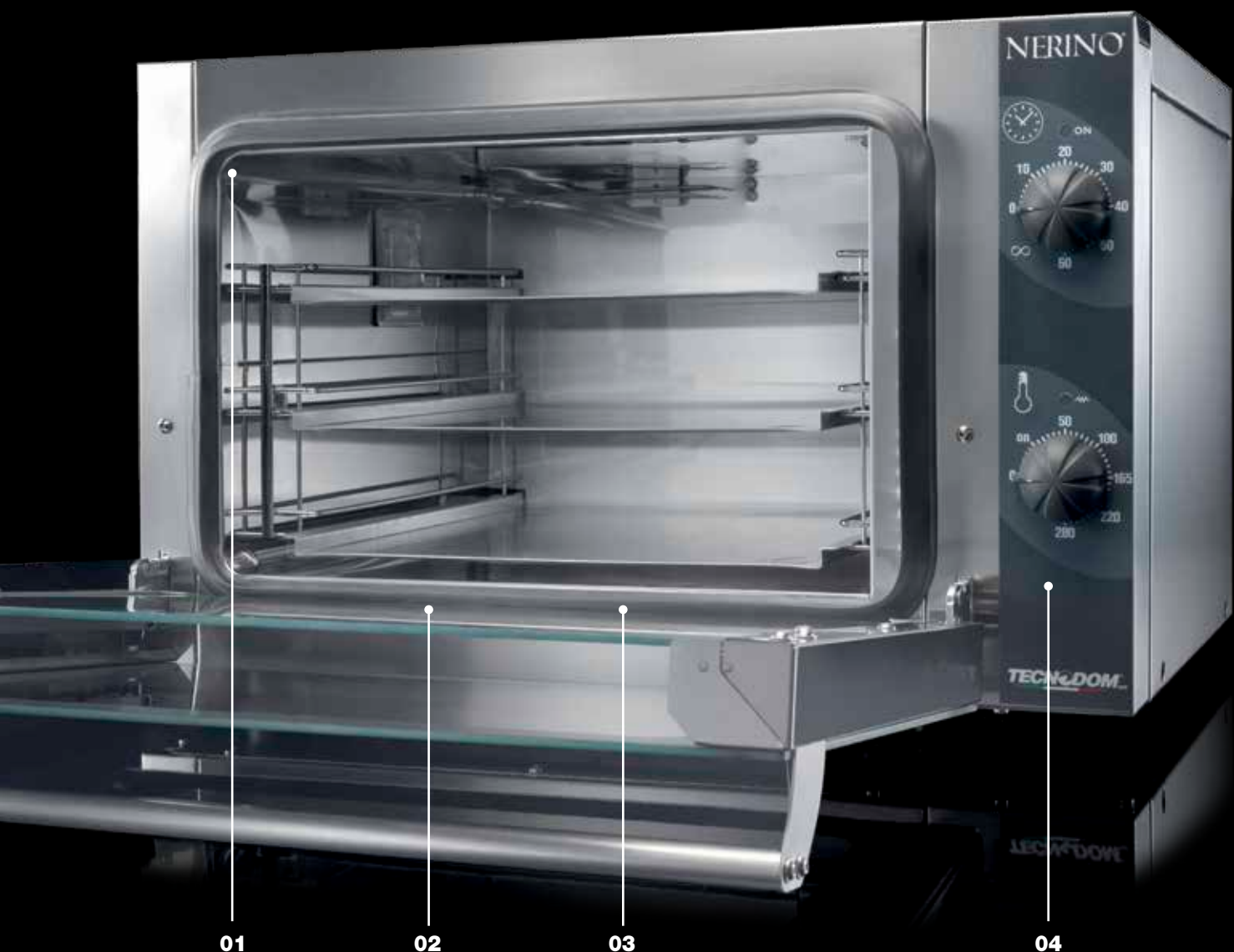
Accessories

Da pagina / From page:

TEGLIE / GRIGLIE / PIASTRE / PORTA BRIOCHES / SUPPORTI PER FORNI	68
PANS / GRIDS / STONE PLATE / CROISSANTS HOLDER / OVENS SUPPORTS	

DIMENSIONI ULTRA COMPATTE PER GRANDI PRESTAZIONI

Extra-compact dimensions for great performances



01 - Camera di cottura con ventola a destra.
Fan on the right side of the cooking chamber.

Profondità camera interna: 370 mm.
Internal depth: 370 mm.

02 - Illuminazione interna con lampada alogena.
Interior lighting with halogen lamp.

03 - Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
Maximization of the cleaning operations thanks to the openable internal glass of the cold door.

04 - Pannello di controllo meccanico verticale.
Mechanical, vertical control panel.

Nerino 3

Forno a convezione meccanico,
capienza **3** teglie o griglie **GN 2/3** (354 x 325 mm).
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **GN 2/3** (354 x 325 mm).

NERINO



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



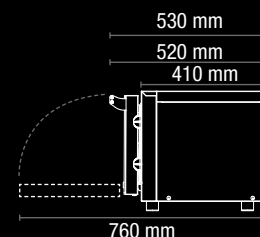
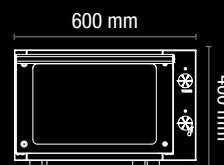
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - GN 2/3 (354 x 325 mm)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	390 x 370 x 250 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	600 x 530 x 400 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	2,5 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	10,8 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	700 x 570 x 560 mm
Peso netto - Net weight	21 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	30 kg

CODICE / CODE

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

FEM03NE02V

3 TEGLIE O GRIGLIE GN 2/3 (354 x 325 mm) - PORTA A RIBALTA
3 PANS OR GRIDS GN 2/3 (354 x 325 mm) - FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

ELEVATA POTENZA, DESIGN LINEARE ED ESSENZIALE

High power, linear and essential design

600 grill 3

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm
3 Pans or grids 600 x 400 mm



600 3

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm
3 Pans or grids 600 x 400 mm



600PLUS3T

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1 (cod. BIGN1/165)
3 Pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (code BIGN1/165)

NERONE meccanico

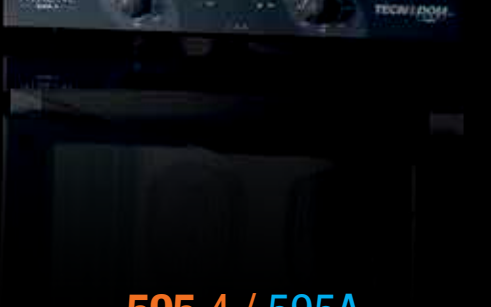
GN grill 4

4 Teglie o griglie GN 1/1
4 Pans or grids GN 1/1



595 grill 4

4 Griglie 435 x 350 mm o teglie 435 x 320 mm
4 Grids 435 x 350 mm or pans 435 x 320 mm

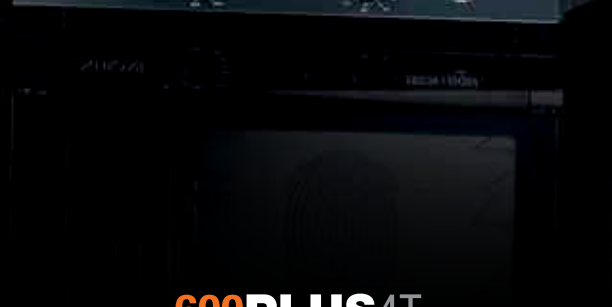


GN 4

4 Teglie o griglie GN 1/1
4 Pans or grids GN 1/1

600PLUS4T

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1 (cod. BIGN1/165)
4 Pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (code BIGN1/165)



595 4 / 595A

4 Griglie 435 x 350 mm o teglie 435 x 320 mm
4 Grids 435 x 350 mm or pans 435 x 320 mm

595 4

595A - DOMESTICO domestic

Forno meccanico a convezione,
capienza **4** griglie **435 x 350** mm o teglie **435 x 320** mm
Mechanical convection oven,
suitable for **4** pans **435 x 350** mm or grids **435 x 320** mm



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 435x320 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	464 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	589 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW (595) / 2,9 kW (595A)
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A (595) / 10 A (595A)
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	625 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	45 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NE595V	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR
FEM04NE595DX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NE595SX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - LEFT HINGED DOOR
FEM04NE595V10A	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR

595 grill 4

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza **4** griglie **435 x 350** mm o teglie **435 x 320** mm
Mechanical convection oven with grill,
suitable for **4** pans **435 x 350** mm or grids **435 x 320** mm



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



GRILL



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT



GRILL+CONVEZIONE
GRILL+CONVECTION

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 435x320 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	464 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	589 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	625 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	45 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEMG04NE595V	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR
FEMG04NE595DX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEMG04NE595SX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

GN 4

Forno meccanico a convezione,
capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven,
suitable for **4** pans or grids **GN 1/1**



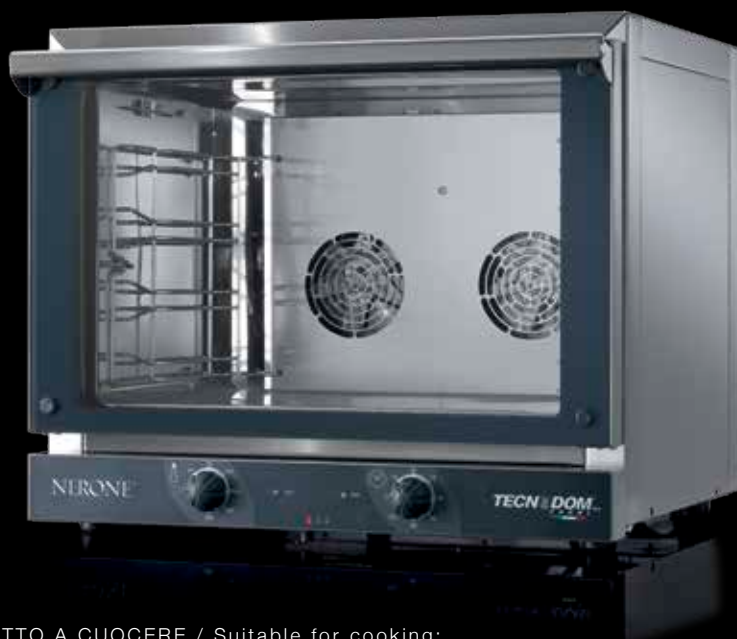
PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	560 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	685 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	725 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	37 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	50 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEGNV	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FEM04NEGNDX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEGNSX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

GN grill 4

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven with grill,
suitable for **4** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



GRILL



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT



GRILL+CONVEZIONE
GRILL+CONVECTION

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	560 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	685 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	725 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	37 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	50 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEMG04NEGNV	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FEMG04NEGNDX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - RIGHT HINGED DOOR
FEMG04NEGNSX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600 3

Forno meccanico a convezione,
capienza **3** teglie o griglie **600 x 400** mm
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **600 x 400** mm

-  PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)
-  PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)
-  PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600 x 400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM03NEPSV	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - FOLDING DOOR
FEM03NEPSDX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEM03NEPSSX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600grill 3

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza 3 teglie o griglie 600 x 400 mm
Mechanical convection oven with grill,
suitable for 3 pans or grids 600 x 400 mm



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



GRILL



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT



GRILL+CONVEZIONE
GRILL+CONVECTION

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600 x 400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEMG03NEPSV	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - FOLDING DOOR
FEMG03NEPSDX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - RIGHT HINGED DOOR
FEMG03NEPSSX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS3T

Forno meccanico a convezione potenziato,
capienza **3** teglie o griglie **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

OPTIONAL



H₂O

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 478 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,66 Kw
Voltaggio - Voltage	220 - 240 V 1+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	15,9 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM03NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA - FOLDING DOOR
FEM03NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX - RIGHT HINGED DOOR
FEM03NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX - LEFT HINGED DOOR
FEM03NEPSV-PLUS-H2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A RIBALTA / WITH H ₂ O INJECTION - FOLDING DOOR
FEM03NEPSDX-PLUS-H2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H ₂ O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FEM03NEPSSX-PLUS-H2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H ₂ O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS4T

Forno meccanico a convezione potenziato,
capienza **4** teglie o griglie **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
Mechanical convection oven,
suitable for **4** pans or grids **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

OPTIONAL



H₂O

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 468 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	44 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	60 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA - FOLDING DOOR
FEM04NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX - LEFT HINGED DOOR
FEM04NEPSV-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A RIBALTA / WITH H ₂ O INJECTION - FOLDING DOOR
FEM04NEPSDX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H ₂ O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEPSSX-PLUSH2O	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H ₂ O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

TECNOLOGIA E DESIGN PER IMPAREGGIABILI PRESTAZIONI

Technology and design for incomparable
performance



600 PLUS3T

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1 (cod. BIGN1/165)
3 Pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (code BIGN1/165)

600 PLUS4T

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1 (cod. BIGN1/165)
4 Pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (code BIGN1/165)

600 3

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm
3 Pans or grids 600 x 400 mm

NERONE digitale



GN 4

4 Teglie o griglie GN 1/1
4 Pans or grids GN 1/1

595 4

4 Griglie 435 x 350 mm o teglie 435 x 320 mm
4 Grids 435 x 350 mm or pans 435 x 320 mm

595 4

Forno digitale a convezione,
capienza **4** griglie **435 x 350** mm o teglie **435 x 320** mm
Digital convection oven,
suitable for **4** pans **435 x 350** mm or grids **435 x 320** mm



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 435x320 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	464 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	589 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	625 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	45 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NE595V	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A RIBALTA 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - FOLDING DOOR
FED04NE595DX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA DX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - RIGHT HINGED DOOR
FED04NE595VSX	4 GRIGLIE 435x350 mm O TEGLIE 435x320 mm - PORTA A BANDIERA SX 4 GRIDS 435x350 mm OR PANS 435x320 mm - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

GN 4

Forno digitale a convezione,
capienza **4 teglie o griglie GN 1/1**
Digital convection oven,
suitable for **4 pans or grids GN 1/1**



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	560 x 420 x 370 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	685 x 680 x 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	725 x 720 x 750 mm
Peso netto - Net weight	37 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	50 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NEGNV	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FED04NEGNDX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - RIGHT HINGED DOOR
FED04NEGNSX	4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600 3

Forno digitale a convezione,
capienza **3 teglie o griglie 600 x 400 mm**.
Digital convection oven,
suitable for **3 pans or grids 600 x 400 mm**.



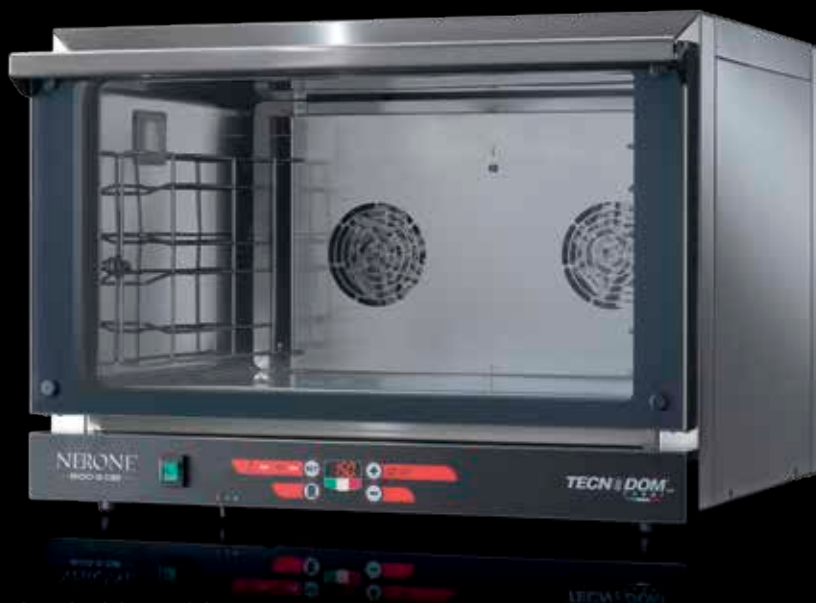
PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 459 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	775 x 720 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 750 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED03NEPSV	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A RIBALTA 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - FOLDING DOOR
FED03NEPSDX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA DX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - RIGHT HINGED DOOR
FED03NEPSSX	3 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm - PORTA A BANDIERA SX 3 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS 3T

Forno digitale a convezione potenziato,
capienza **3 teglie o griglie 600 x 400 mm o GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
Digital convection oven,
suitable for **3 pans or grids 600 x 400 mm o GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

OPTIONAL



H₂O

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 478 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,66 Kw
Voltaggio - Voltage	220 - 240 V 1+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	15,9 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	40 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	55 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED03NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA / FOLDING DOOR
FED03NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX / RIGHT HINGED DOOR
FED03NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX / LEFT HINGED DOOR
FED03NEPSV-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A RIBALTA / WITH H₂O INJECTION - FOLDING DOOR
FED03NEPSDX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H₂O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FED03NEPSSX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H₂O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS4T

Forno digitale a convezione potenziato,
capacità 4 teglie o griglie **600 x 400 mm** o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
Digital convection oven,
suitable for 4 pans or grids **600 x 400 mm** o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

OPTIONAL

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

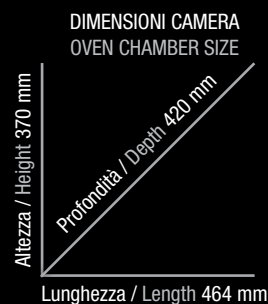
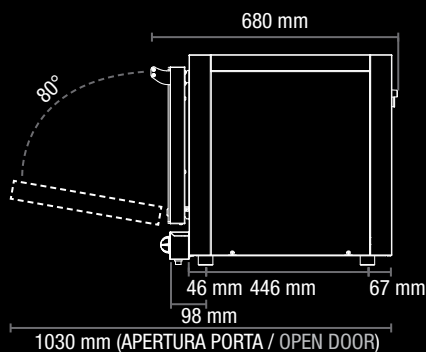
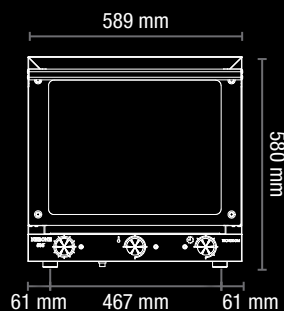
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 468 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	44 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	60 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FED04NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA / FOLDING DOOR
FED04NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX / RIGHT HINGED DOOR
FED04NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX / LEFT HINGED DOOR
FED04NEPSV-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A RIBALTA / WITH H₂O INJECTION - FOLDING DOOR
FED04NEPSDX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H₂O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FED04NEPSSX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H₂O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H₂O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

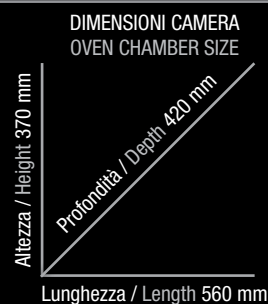
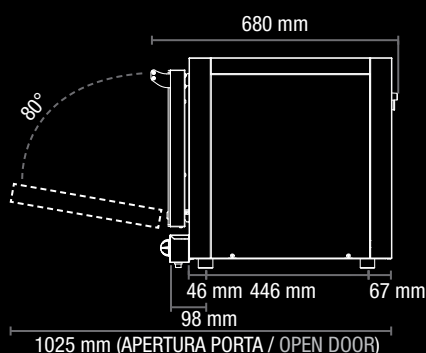
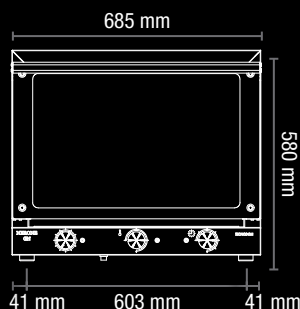
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS



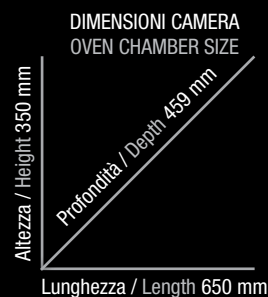
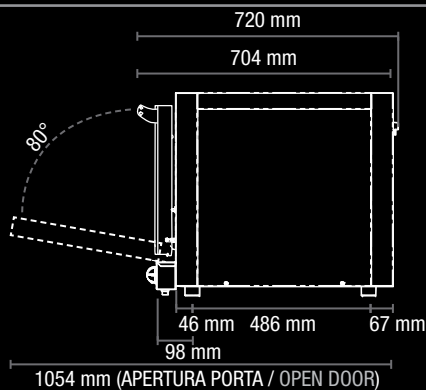
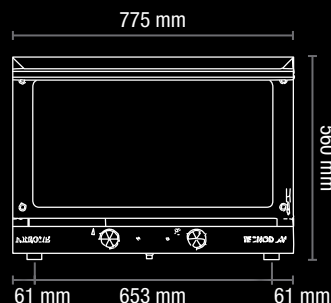
MODELLI : NERONE 595 (MECCANICO E DIGITALE) / **NERONE 595A DOMESTICO (MECCANICO)** / NERONE 595 GRILL (MECCANICO)

MODELS: NERONE 595 (MECHANICAL AND DIGITAL) / **NERONE 595A DOMESTIC (MECHANICAL)** / NERONE 595 GRILL (MECHANICAL)



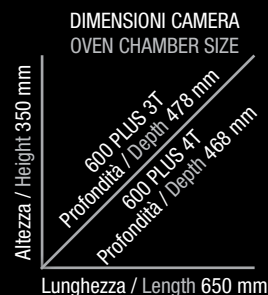
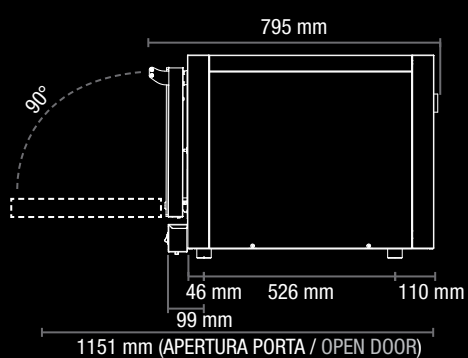
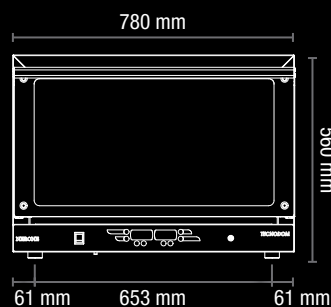
MODELLI : NERONE GN (MECCANICO E DIGITALE) / NERONE GN GRILL (MECCANICO)

MODELS: NERONE GN (MECHANICAL AND DIGITAL) / NERONE GN GRILL (MECHANICAL)



MODELLI : NERONE 600 / NERONE 600 GRILL (MECCANICO)

MODELS: NERONE 600 / NERONE 600 GRILL (MECHANICAL)



MODELLI : NERONE 600 PLUS 3T E 4T (MECCANICO E DIGITALE)

MODELS: NERONE 600 PLUS 3T AND 4T (MECHANICAL AND DIGITAL)

CARATTERISTICHE TECNICHE NERONE

The large family with steel doors



Realizzato in acciaio inox.
Stainless steel made.

Acciaio inox per:
Stainless steel for:

- Camera interna.
Internal side.
- Coperture e componenti a vista.
Roof and exposed components.
- Carter ventola e ventola.
Carter fan and fans.

Componenti di alta qualità:
High quality components:

- Vetri temperati, quello interno a basso emissivo.
Tempered glass with low emissivity inside.
- Piedini antiscivolo.
Feet with antislip.
- Illuminazione interna con lampada alogena.
Internal lighting with halogen lamp.



Pannello di controllo digitale:
Digital control panel:

- Doppio display.
Double display.
- Facilità di utilizzo.
Easy to use.
- Memoria per 9 ricette.
Memory for 9 recipes.

NERONE

CARATTERISTICHE GENERALI PER FORNI NERONE (MECCANICI E DIGITALI):

- Rapidi e precisi.
- Spie a LED (solo per meccanico).
- Robusti e di facile manutenzione.
- Affidabili secondo normativa di protezione IPX3.

POSSIBILITÀ DI SETTARE:

- Temperatura della camera di cottura.
- Tempi di cottura.

GENERAL FEATURES FOR NERONE OVENS (MECHANICAL AND DIGITAL):

- Quick and precise.
- LED alarms (only for mechanical).
- Strong and easy to use and maintain.
- According to IPX3 standard norms.

OPTIONS/SETTING:

- Cooking room temperature.
- Cooking time.

01 - Sistema di fissaggio della guarnizione a incastro.
Interlocking gasket fixing system.

02 - Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.
Maximization of the cleaning operations thanks to the openable internal glass of the cold door.

03 - Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
Stainless steel cooking chamber with rounded corners.

04 - Apertura porta con disattivazione ventola/e.
Door overture with fan/s stop systems.

05 - Cerniere ad alta resistenza.
High resistance hinges.



COTTURA OMOGENEA, MASSIMA AFFIDABILITÀ, SEMPLICITÀ D'USO.

Homogeneous cooking,
maximum reliability, easy to use



MID 4

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
4 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

NERONE

MID

meccanico



MID 6

6 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
6 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 7

7 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
7 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 4

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **4 teglie** o griglie **600x400 mm** o **GN 1/1**

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **4 pans** or grids **600x400 mm** or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 360 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 675 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	24,8 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 820 mm
Peso netto - Net weight	80 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	100 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEMIDV	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEM04NEMIDVH2O	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

MID 5

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**
Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1**

 **PORTA A BANDIERA SX**
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 440 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 755 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	29,3 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	105 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM05NEMIDV	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEM05NEMIDVH2O	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

MID 6

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **6** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **6** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 520 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 835 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	35 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 980 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	110 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM06NEMIDV	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEM06NEMIDVH2O	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

MID 7

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua,
capienza **7** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Mechanical convection oven with and without water injection system,
suitable for **7** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**

PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 620 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 935 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	49 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1080 mm
Peso netto - Net weight	105 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	130 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
---------------	---------------------------

FEM07NEMIDV 7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H₂O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX
7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

FEM07NEMIDVH2O 7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H₂O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX
7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

MID 10

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **10** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **10** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 840 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 1155 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	58 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1300 mm
Peso netto - Net weight	125 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	150 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
---------------	---------------------------

FEM10NEMIDV

10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H₂O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX
10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

FEM10NEMIDVH2O

10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H₂O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX
10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

NERONE
MID
meccanico

PANNELLO DI CONTROLLO MECCANICO

Mechanical control panel



LINEA PENSATA PER GARANTIRE RAPIDITÀ ED EFFICIENZA

Line designed to guarantee speed and efficiency



MID 4

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
4 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1



MID 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1



MID 6

6 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
6 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

NERONE MID digitale



MID 7

7 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
7 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

MID 4

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua,
capienza **4** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Digital convection oven with and without water injection system,
suitable for **4** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**

-  **PORTA A BANDIERA SX** (standard)
LH HINGED DOOR (standard)
-  **PORTA A BANDIERA DX** (opzionale solo per versione H₂O)
RH HINGED DOOR (optional only for H₂O version)



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 360 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 675 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 820 mm
Peso netto - Net weight	80 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	100 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEDL04NEMIDV	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL04NEMIDVH2O	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL04NEMIDVH2ODX	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

MID 5

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5 teglie** o griglie **600x400 mm** o **GN 1/1**

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for **5 pans** or grids **600x400 mm** or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale solo per versione H₂O)
RH HINGED DOOR (optional only for H₂O version)



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 440 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 755 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	105 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEDL05NEMIDV	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL05NEMIDVH2O	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL05NEMIDVH2ODX	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

MID 6

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua,
capienza **6** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Digital convection oven with and without water injection system,
suitable for **6** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale
solo per versione H₂O)
RH HINGED DOOR (optional only for
H₂O version)



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



VERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 520 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 835 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 980 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	110 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEDL06NEMIDV	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL06NEMIDVH2O	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL06NEMIDVH2ODX	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

MID 7

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **7** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Digital convection oven with and without water injection system, suitable for **7** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



 **PORTA A BANDIERA SX** (standard)
LH HINGED DOOR (standard)

 **PORTA A BANDIERA DX** (opzionale solo per versione H₂O)
RH HINGED DOOR (optional only for H₂O version)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



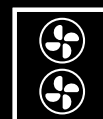
SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 620 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 935 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1080 mm
Peso netto - Net weight	105 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	130 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEDL07NEMIDV	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL07NEMIDVH2O	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL07NEMIDVH2ODX	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

MID 10

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua,
capienza **10** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Digital convection oven with and without water injection system,
suitable for **10** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale
solo per versione H₂O)
RH HINGED DOOR (optional only for
H₂O version)

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

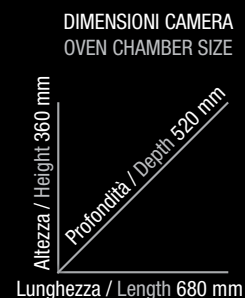
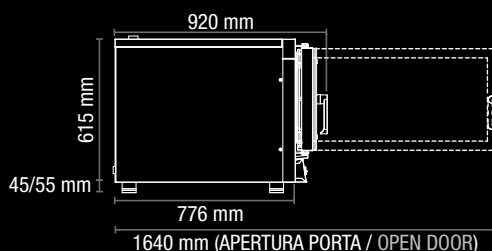
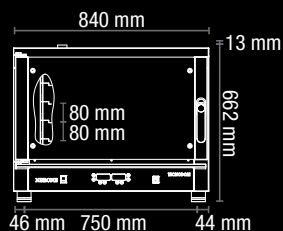
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 840 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 1155 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1300 mm
Peso netto - Net weight	125 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	150 kg

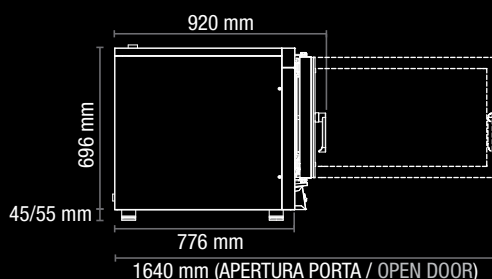
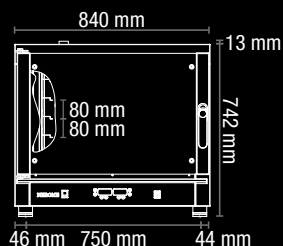
CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEDL10NEMIDV	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL10NEMIDVH2O	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR
FEDL10NEMIDVH2ODX	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

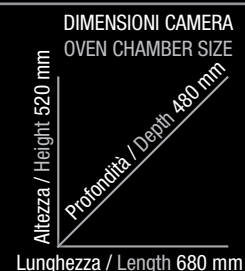
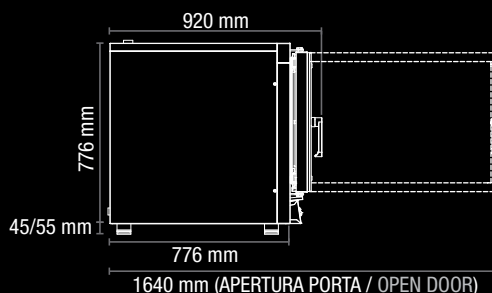
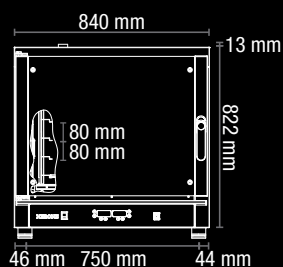
DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS



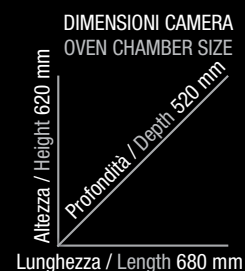
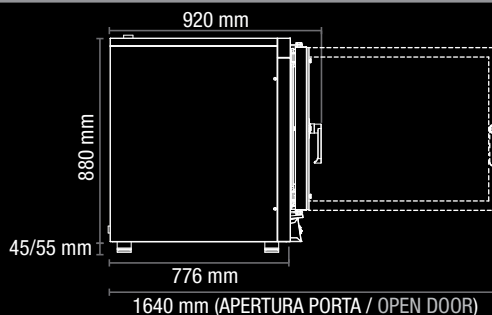
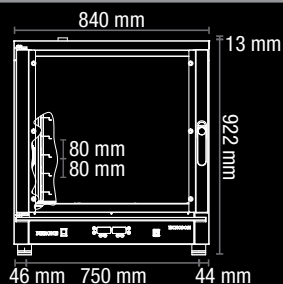
MODELLI : MID 4 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 4 (MECHANICAL AND DIGITAL)



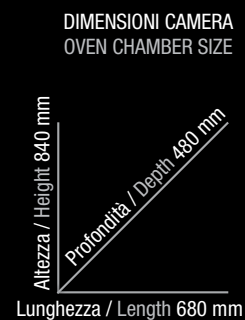
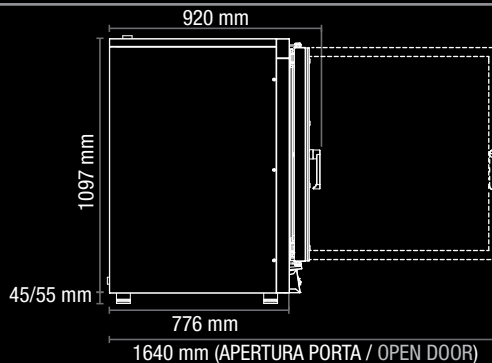
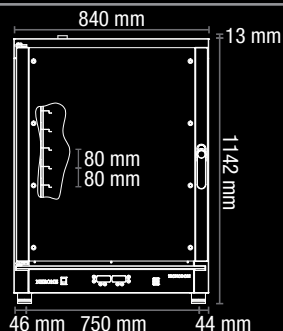
MODELLI : MID 5 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 5 (MECHANICAL AND DIGITAL)



MODELLI : MID 6 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 6 (MECHANICAL AND DIGITAL)



MODELLI : MID 7 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 7 (MECHANICAL AND DIGITAL)



MODELLI : MID 10 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 10 (MECHANICAL AND DIGITAL)

CARATTERISTICHE TECNICHE NERONE MID

Features technical NERONE MID



Componenti di alta qualità.
High quality components.

- Vetri temperati, quello interno a basso emissivo.
Tempered glass with low emissivity inside.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
Handle with safety opening system.
- Piedini antiscivolo.
Antislip feet.



Strumentazione completa ed affidabile.
Reliable and complete instruments.

- Sonda al cuore.
Core probe.
- Sonda camera.
Room probe.
- Motori con inversione di marcia.
Powerful fans with reversing systems.
- Illuminazione interna con lampade alogene.
Internal lighting with halogen lamps.



Pannello di controllo digitale.
Digital control panel.

- Doppio display.
Double display.
- Facilità di utilizzo.
Easy to use.
- Memoria per 9 ricette.
Memory for 9 recipes.

CARATTERISTICHE GENERALI PER FORNI NERONE MID (MECCANICI E DIGITALI):

- Rapido e preciso.
- Spie a LED.
- Robusto e di facile manutenzione.
- Doppio display (solo su versione digitale).
- Memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili (solo su versione digitale).
- Innesto per sonda al cuore (solo su versione digitale).
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

POSSIBILITÀ DI SETTARE:

- Preriscaldamento (solo per versione digitale).
- Temperatura della camera di cottura.
- Tempi di cottura.
- Temperatura al cuore (solo per versione digitale).
- Cottura con ΔT (solo su versione digitale).
- Percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura (solo su versione digitale).
- Accensione e spegnimento delle luci interne (solo su versione digitale).
- Iniezione di acqua nella camera di cottura (solo su versione digitale).

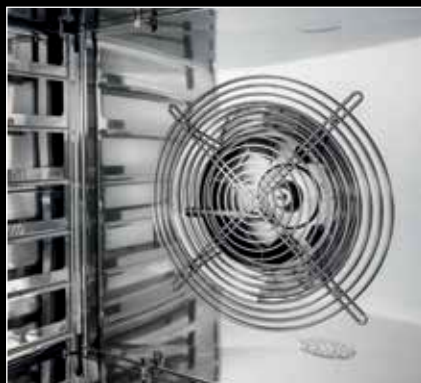
GENERAL FEATURES FOR NERONE MID OVENS (MECHANICAL AND DIGITAL):

- Quick and precise.
- LED alarms.
- Strong and easy to use and maintain.
- Double display (only on digital version).
- Possibility of memorizing up to 9 cooking programs (only on digital version).
- Core probe input (only on digital version).
- According to IPX3 standard norms.

OPTIONS/SETTING:

- Pre-heating (only on digital version).
- Cooking room temperature.
- Cooking time.
- Core probe temperature (only on digital version).
- ΔT cooking (only on digital version).
- Percentage of injected steam inside the cooking room (only on digital version).
- Switch on/off of internal lights (only on digital version).
- Percentage of injected steam inside the cooking room (only on digital version).

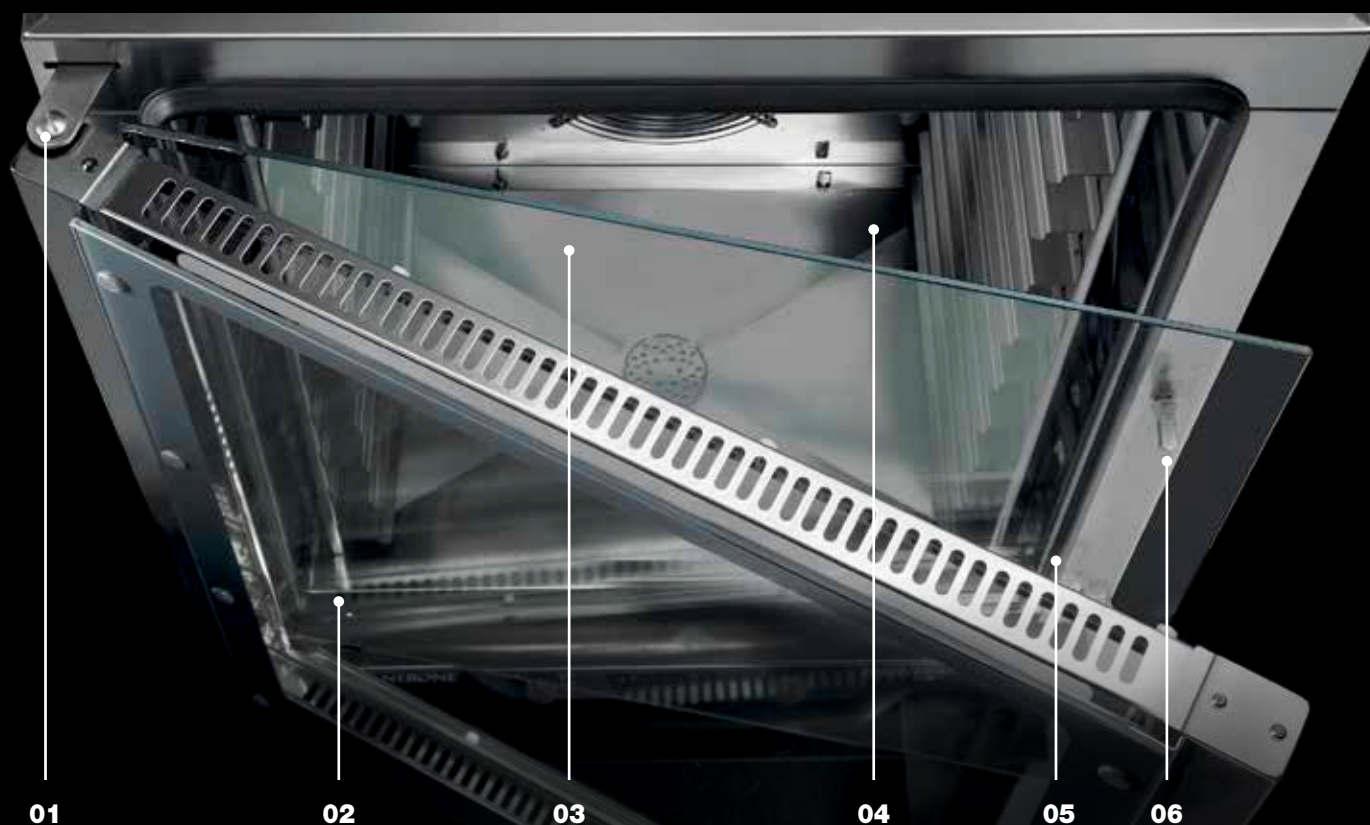
NERONE MID



Realizzato in acciaio inox.
Stainless steel made.

Acciaio inox per:
Stainless steel for:

- Camera interna e cremagliere.
Internal side and racks set.
- Coperture e componenti a vista.
Roof and exposed components.
- Carter ventola e ventola.
Carter fan and fan.



01 - Cerniere della porta montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanismo di apertura.
Door hinges mounted on bronze bushings for longer life of the opening mechanism.

02 - Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno.
Door and oven condensed water system drain.

03 - Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia.
Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door.

04 - Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
Stainless steel cooking chamber with rounded corners.

05 - Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro.
Interlocking gasket fixing system.

06 - Interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura porta.
Magnetic switch for controlling the door opening status.

Sabina cappa

Sabina hood

▪ MODALITA' DI FUNZIONAMENTO:

Operating mode:

- Con condensatore di vapore;
With steam condenser;
- Velocità di aspirazione variabile (massima a porta aperta);
Variable suction speed (maximum with door open);
- Funzionamento integrato con il forno;
Integrated operation with the oven;
- Visualizzazione allarmi su display forno.
Alarms on oven display.

▪ MODELLI COMPATIBILI:

Compatible version:

FECLDL05VH2O
FECLDL10VH2O
FECLDL05VH2OLAV
FECLDL10VH2OLAV

▪ CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical details

- Predisposizione per uso forni sovrapposti;
Suitable for use with stacked ovens;



Filtri removibili.
Removable filters.



Gocciolatoio removibile.
Removable drip.

Ventilatore di facile pulizia.
Easy-to-clean fan.

SABINA cappa

QUALITÀ DELL'ARIA GARANTITA

Guaranteed air quality



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico / Electric
Tensione di alimentazione - Supply voltage	220/240 V
Frequenza - Frequency	50/60 HZ
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	1,2 A
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	920 x 1005 x 300 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	250 W
Portata min./max. - Capacity	330/500 - m3/h
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	960 x 1170 x 470 mm
Peso netto - Net weight	33 Kg
Peso lordo + gabbia - Brut weigth + wooden crate	49 Kg

CODICE / CODE DESCRIZIONE / DESCRIPTION

SABINAFECL SABINA CAPPA + CASSA DI LEGNO
HOOD SABINA + WOODEN CRATE

IDEALI PER CUOCERE ALIMENTI CON TEMPI E TEMPERATURE DIFFERENTI

Ideals for cooking food with different times
and temperatures.



DUE FORNI UTILIZZABILI CONTEMPORANEAMENTE

TWO OVENS CAN BE USE AT THE SAME TIME

I prodotti della serie NERONE CL e AL CAPONE possono essere sovrapposti. Grazie alla possibilità di un utilizzo contemporaneo di entrambi i forni si soddisfa ogni necessità produttiva in cucina o laboratorio e si risponde alle diverse esigenze di spazio.

Per completare al meglio il sistema di cottura, è possibile installare la cappa Sabina.

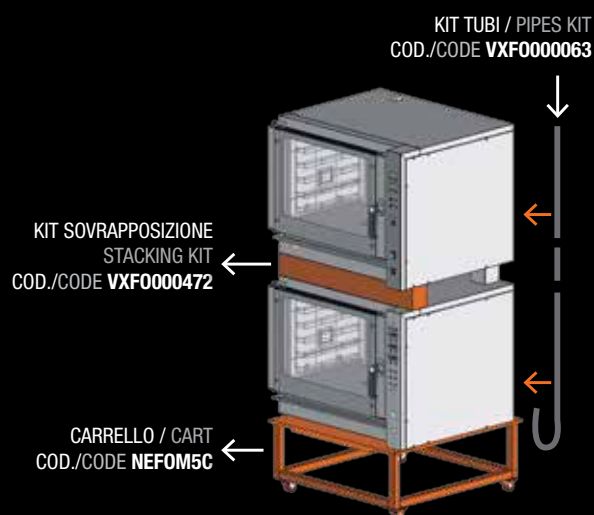
The products of the NERONE CL and AL CAPONE series can be stacked. Thanks to the possibility of using both ovens at the same time, we can satisfy every production need, both in the kitchen or laboratory, and meet different space requirements.

To best complete the cooking system, it is possible to install the Sabina hood.



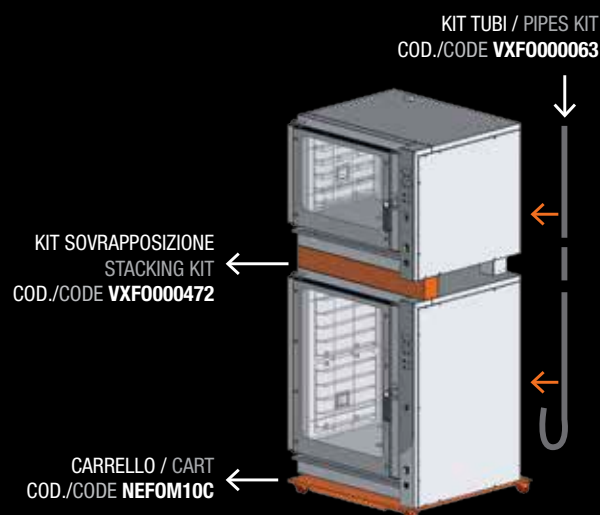
ANALIZZIAMOLI NEL DETTAGLIO

Let's analyze them in detail



5+5

5 teglie + 5 teglie
5 trays + 5 trays



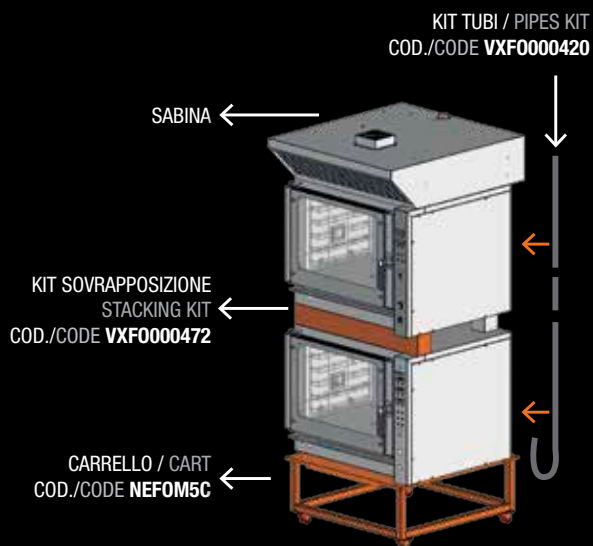
10+5

10 teglie + 5 teglie
10 trays + 5 trays

*** I PREZZI DEI CARRELLI E DEI KIT SONO INDICATI A PAGINA 70 - 71**
CARTS AND KIT PRICES ARE INDICATED ON PAGE 70 - 71

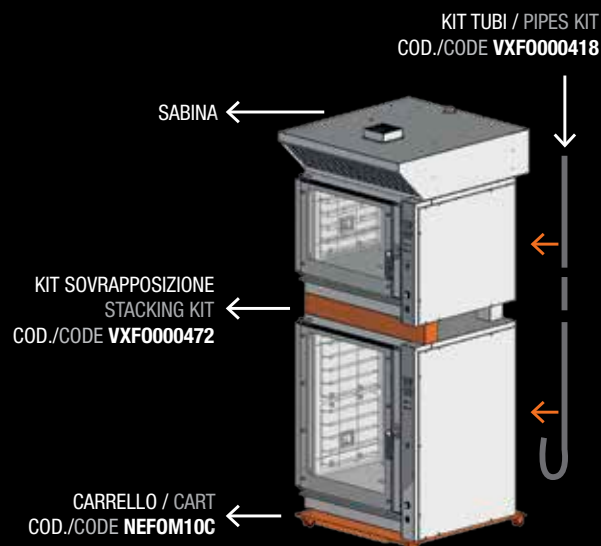
CON CAPPAB SABINA

With SABINA hood



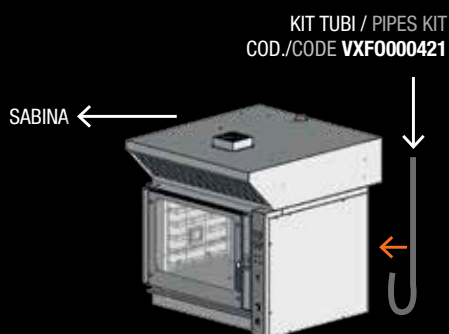
5+5+SABINA

5 teglie + 5 teglie + cappa Sabina
5 trays + 5 trays + Sabina hood



10+5+SABINA

10 teglie + 5 teglie + cappa Sabina
10 trays + 5 trays + Sabina hood



5+SABINA

5 teglie + cappa Sabina
5 trays + Sabina hood



10+SABINA

10 teglie + cappa Sabina
10 trays + Sabina hood

AVANZATA TECNOLOGIA, ALTE PERFORMANCE E DESIGN ACCURATO: I NUOVI FORNI NERONE CL

Advanced technology, high performances,
and precise design: new NERONE ovens CL



CL 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1



CL 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

NERONE CL



CON CAPPA SABINA
With SABINA hood

CL 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

CL 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

CL 5

Forno digitale a convezione, con iniezione di acqua, capienza **5 teglie** o griglie **600x400 mm** o **GN 1/1**
Digital convection oven with water injection system, suitable for **5 pans** or grids **600x400 mm** o **GN 1/1**

PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



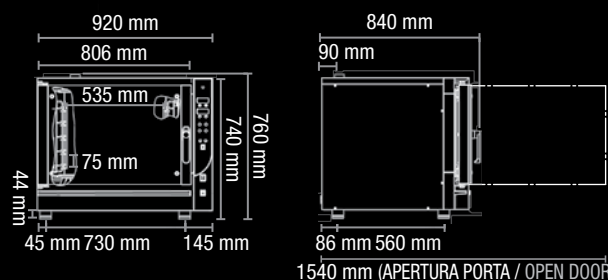
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	660 x 450 x 440 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	920 x 840 x 760 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240V / 380-415V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	115 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FECLDL05NEVH20	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1
FECLDL05NEVH20 + SABINA FECL	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 + SABINA CAPPA 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1 + SABINA HOOD

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

CL 10

Forno digitale a convezione, con iniezione di acqua,
capienza **10 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**
Digital convection oven with water injection system,
suitable for **10 pans or grids 600x400 mm o GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



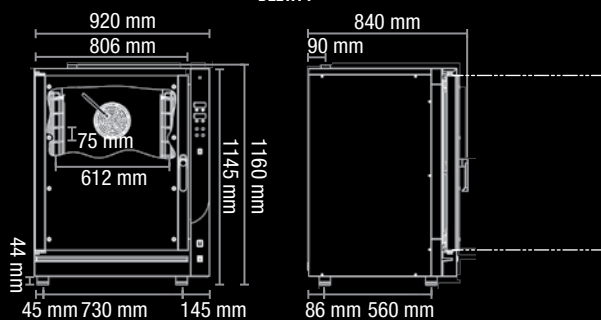
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	660 x 455 x 840 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	920 x 840 x 1160 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240V / 380-415V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1300 mm
Peso netto - Net weight	125 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	150 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FECLDL10NEVH20	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1
FECLDL10NEVH20 + SABINAFECL	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 + SABINA CAPPA 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1 + SABINA HOOD

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

CARATTERISTICHE TECNICHE NERONE CL

Features technical NERONE CL

- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
Stainless steel cooking room.
- Alimentazione elettrica per collegamento 220-240V / 380-415V / 3/3+N / 50/60 Hz.
Power supply for connection 220-240V / 380-415V / 3/3+N / 50/60 Hz.
- Interruttore 0/1 per lo spegnimento totale ed interruzione alimentazione principale.
Switch 0/1 for total shutdown and main power disconnection.
- Illuminazione interna con lampade alogene.
Internal lighting with halogen lamps.
- Ventola con funzionamento a senso alternato, regolabile in velocità.
Fan speed-adjustable with alternating direction operation.
- Scheda elettronica di facile utilizzo con display laterale sul lato destro del forno.
Electronic board with user-friendly side display on the right side of the oven.
- Griglia forata per foro di scarico, removibile per una facile pulizia.
Perforated grid for drain hole, removable for easy cleaning.



Piedini regolabili.
Adjustable feet.



Supporti bivalenti a filo in acciaio inox per teglie standard pasticceria 600x400 e GN 1/1.
Bivalent wire stainless steel supports for standard pastry trays 600x400 and GN 1/1.



Vaschetta di raccolta per il recupero della condensa creata dal vetro interno.
Collection trays for the condensation of the inner glass.

1° STEP



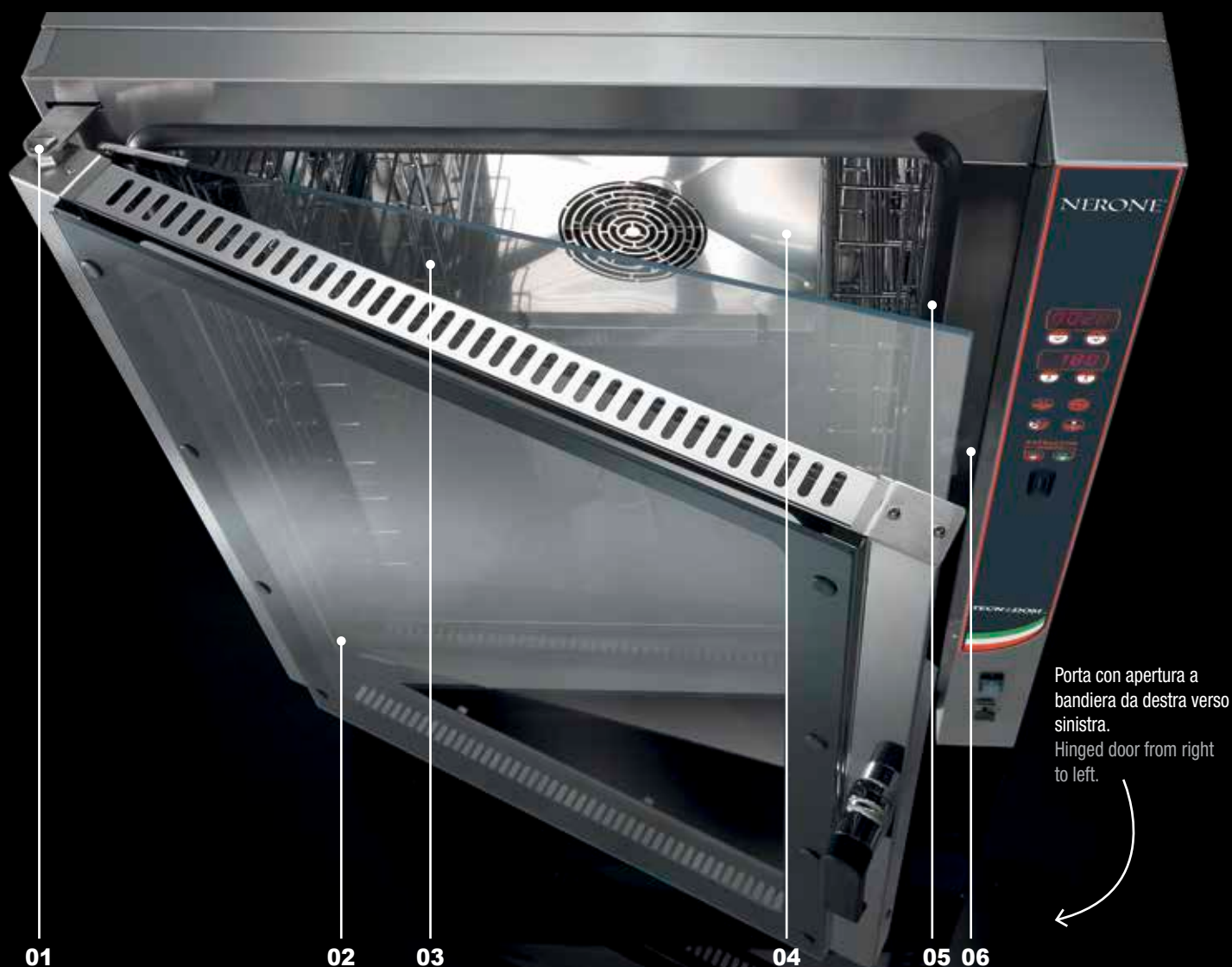
2° STEP



Porta apribile tramite l'utilizzo di una maniglia a due stadi: il primo permette la fuoriuscita del vapore (1° STEP), il secondo fa aprire del tutto la porta (2° STEP).

Door can be opened using a two-stage handle: the first allows steam to exit from the oven (1st STEP), while the second opens the door completely (2nd STEP).

NERONE CL



Porta con apertura a bandiera da destra verso sinistra.
Hinged door from right to left.

- 01** - Cerniere della porta montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanismo di apertura.
Door hinges mounted on bronze bushings for longer life of the opening mechanism.
- 02** - Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno.
Door and oven condensed water system drain.
- 03** - Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia.
Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door.
- 04** - Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
Stainless steel cooking chamber with rounded corners.
- 05** - Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro.
Interlocking gasket fixing system.
- 06** - Interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura porta.
Magnetic switch for controlling the door opening status.

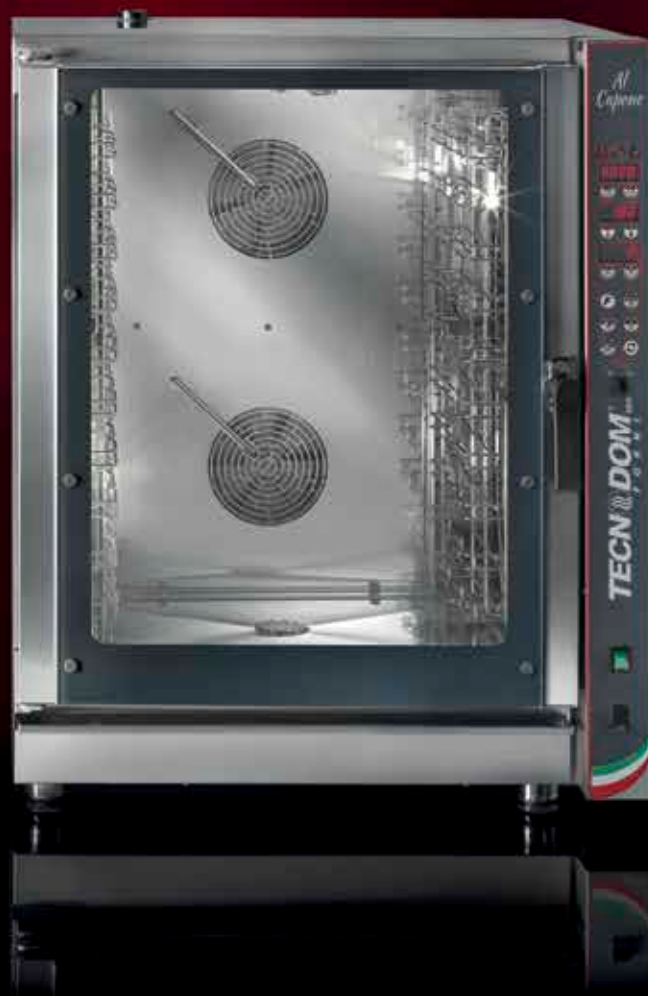
AUTOPULENTE, ZERO PENSIERI!!

Self-cleaning, no worries!



AL CAPONE 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1



AL CAPONE 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

**AL
CAPONE**



CON CAPPA SABINA

With SABINA hood

AL CAPONE 5

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

AL CAPONE 10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

AL CAPONE 5

Forno digitale autopulente a convezione, con iniezione di acqua, capienza **5 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**
Digital, lateral display, self-cleaning AL CAPONE oven
5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



REGOLAZIONE
VELOCITÀ VENTOLA
FAN SPEED CONTROL



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



LAVAGGIO
WASHING



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



VAPORE
STEAM



DELTA T°



MISTO
MIXED

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



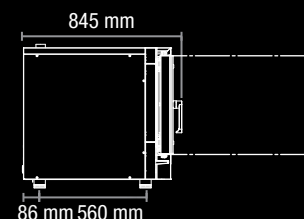
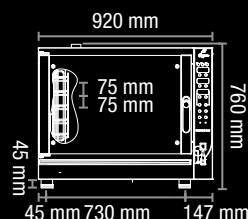
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale / Electric - Digital			
Distanza piedini - Feet distance	Larghezza/ Width 730 mm - Profondità/ Depth 560 mm			
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1			
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm			
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	660 x 455 x 440 mm			
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	920 x 840 x 760 mm			
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 Kw			
Voltaggio - Voltage	220-240V / 380 - 415V 3/3+N 50-60Hz			
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm			
Peso netto - Net weight	100 Kg			
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	125 Kg			

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FECLDL05VH20LAV	AUTOPULENTE, 5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 SELF-CLEANING, 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1
FECLDL05VH20LAV + SABINAFECCL	AUTOPULENTE, 5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 + SABINA CAPPA SELF-CLEANING, 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1 + SABINA HOOD

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

AL CAPONE 10

Forno digitale autopulente a convezione, con iniezione di acqua, capienza **10 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**
Digital, lateral display, self-cleaning AL CAPONE oven
10 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



PORTA A BANDIERA SX
LH HINGED DOOR

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



REGOLAZIONE
VELOCITÀ VENTOLA
FAN SPEED CONTROL



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



LAVAGGIO
WASHING



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



VAPORE
STEAM



DELTA T°



MISTO
MIXED

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



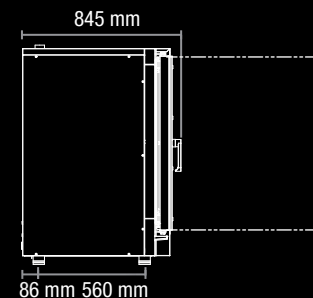
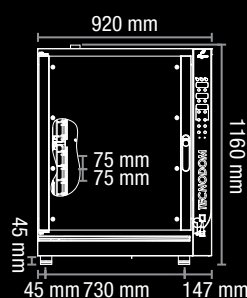
PANE
BREAD



SNACK



PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale / Electric - Digital
Distanza piedini - Feet distance	Larghezza/ Width 730 mm - Profondità/ Depth 560 mm
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	660 x 460 x 840 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	920 x 840 x 1160 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 Kw
Voltaggio - Voltage	220-240V / 380 - 415V 3/3+N 50-60Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1300 mm
Peso netto - Net weight	135 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	160 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FECLDL10VH20LAV	AUTOPULENTE, 10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 SELF-CLEANING, 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1
FECLDL10VH20LAV + SABINAFECCL	AUTOPULENTE, 10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1 + SABINA CAPPA SELF-CLEANING, 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1 + SABINA HOOD

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



DELTA T°



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



MISTO
MIXED



REGOLAZIONE
VELOCITÀ VENTOLA
FAN SPEED CONTROL



LAVAGGIO
WASHING



VAPORE
STEAM

■ CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical details

- Ventole con funzionamento a senso alternato;
Fans with alternating operation;
- Nr. 4 regolazioni di velocità ventola con autotest dello stato di funzionamento del motore;
No. 4 fan speed settings with self-test of the motor's operating status;
- Nr. 99 ricette programmabili e modificabili;
No. 99 programmable and editable recipes;
- Nr. 5 fasi di cottura programmabili su ogni ricetta: possibilità di regolazione in successione dei parametri di tempo, temperatura, umidità e gestione spillone automaticamente durante il ciclo di cottura;
No. 5 programmable cooking steps for each recipe: possibility of adjusting time, temperature, humidity and core probe parameters automatically during the cooking cycle;
- Sistema di umidificazione diretta su ventola, con regolazione automatica selezionabile in percentuale da 0% a 100% e visualizzabile su display dedicato, oltre alla iniezione in manuale a pulsante;
Direct humidification system on fan, with automatic and selectable percentage setting from 0% to 100 % on dedicated display, as well as manual injection by button;
- Gestione intelligente del consumo energetico del forno, così da uniformare al massimo la temperatura in fase di cottura anche a bassa velocità della ventola;
Smart control of the oven's energy consumption so as to conform the temperature during cooking even at low fan speed;
- Visualizzazione in tempo reale dello stato di cottura tramite display dedicati per **"TEMPO / TEMPERATURA / UMIDITÀ"** e possibilità di regolazione veloce dei parametri anche durante il normale funzionamento del forno;
Real - Time display of cooking status via dedicated displays for TIME / TEMPERATURE / HUMIDITY and possibility of quick adjustment of parameters even during oven normal operation;
- Regolazione del tempo di cottura in minuti e ore o con modalità "infinito";
Cooking time setting in minutes and hours or in "infinity" mode;
- Nr. 4 modalità di lavaggio **"RISCIACQUO / SOFT / NORMAL / FULL"** con l'utilizzo di due prodotti direttamente prelevati dalla tanica tramite tubi;
No. 4 washing modes **"RINSE / SOFT / NORMAL / FULL"** using 2 products directly from the tank through pipes;
- Girante per il lavaggio in acciaio inox, concepita per restare montata anche durante il normale utilizzo del forno, removibile solo in caso di manutenzione;
Stainless steel washing rotor, designed to remain mounted even during normal oven use, removable only in case of maintenance;
- Visualizzazione degli allarmi del forno direttamente su display;
Visualization of the oven alarms directly from the display;
- Possibilità di selezionare l'unità di misura dei gradi: °C o °F;
It is possible to select the unit of measurement of degrees on the display: °C or °F;
- Possibilità di selezionare la lingua (Italiano / Inglese / Francese) nei messaggi di funzionamento;
It is possible to select the language (Italian / English / French) in the operating messages;
- Segnalazione **ON-OFF** stato di funzionamento e pulsante esclusione cappa (se installata).
ON-OFF signaling of operating status and hood exclusion button (if installed).





Al Capone



58.8



8.63



8888



F



SET ON



STOP



START

TECNODOM[®]
F O R N I



MODALITA' DI COTTURA

Cooking procedures



Possibilità di impostare in maniera semplice e veloce, tramite la pressione di un pulsante dedicato, tre differenti modalità di cottura.

3 different cooking modes can be set up quickly and easily by pressing a dedicated bottom.

1 - CONVEZIONE:

temperatura:
minima 30° max 280°,
umidità OFF.

1 - CONVECTION:
temperature range:
30° - 280 °/ humidity:
0%.

2 - MISTO:

temperatura:
minima 30° max 260°,
umidità da 10% a 90%.

2 - MIXED:
temperature range:
30° - 260° / humidity
range: 10% - 90%.

3 - VAPORE:

temperatura:
minima 95° max 105°,
umidità da 90% a 100%.

3 - STEAM:
temperature range:
95° - 105° / humidity
range: 90 % - 100%.



SONDA A SPILLONE: fornita di serie, permette la rilevazione ed il controllo della temperatura al cuore del prodotto.

CORE PROBE: included as standard, it allows the monitoring and control of the temperature at the core of the product.

Il forno è dotato di **PRERISCALDO** automatico per garantire la temperatura ottimale in fase di apertura della porta e carico del prodotto.

The oven is equipped with an automatic **PRE-HEATING** system to ensure the best temperature when opening the door and loading the product.

DELTA T: consente di mantenere costante la differenza di temperatura fra la camera e il cuore dell'alimento.

DELTA T: maintains a constant temperature difference between the chamber and the core of the food.



CARATTERISTICHE TECNICHE AL CAPONE

Features technical AL CAPONE



- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati;
Stainless steel cooking room;
- Alimentazione elettrica per collegamento 220-240V / 380-415V / 3/3+N / 50/60 Hz;
Power supply for connection 220-240V / 380-415V / 3/3+N / 50/60 Hz;
- Interruttore 0/1 per lo spegnimento totale ed interruzione alimentazione principale;
Switch 0/1 for total shutdown and main power disconnection;
- Illuminazione interna con lampade alogene;
Internal lighting with halogen lamps;
- Ventola con funzionamento a senso alternato, regolabile in velocità;
Fan speed-adjustable with alternating direction operation;
- Scheda elettronica di facile utilizzo con display laterale sul lato destro del forno;
Electronic board with user-friendly side display on the right side of the oven;
- Griglia forata per foro di scarico, removibile per una facile pulizia.
Perforated grid for drain hole, removable for easy cleaning.



Supporti bivalenti a filo in acciaio inox per teglie standard pasticceria 600x400 e GN 1/1.
Bivalent wire stainless steel supports for standard pastry trays 600x400 and GN 1/1.



Girante per il lavaggio in acciaio inox.
Stainless steel rotating impeller for washing.



Piedini regolabili.
Adjustable feet.



Vaschetta di raccolta per il recupero della condensa creata dal vetro interno.
Collection trays for the condensation of the inner glass.

1° STEP



2° STEP



Porta apribile tramite l'utilizzo di una maniglia a due stadi: il primo permette la fuoriuscita del vapore (1° STEP), il secondo fa aprire del tutto la porta (2° STEP).
Door can be opened using a two-stage handle: the first allows steam to exit from the oven (1st STEP), while the second opens the door completely (2nd STEP).

AL CAPONE



Porta con apertura a bandiera da destra verso sinistra.
Hinged door from right to left.

- 01** - Cerniere della porta montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanismo di apertura.
Door hinges mounted on bronze bushings for longer life of the opening mechanism.
- 02** - Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno.
Door and oven condensed water system drain.
- 03** - Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia.
Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door.
- 04** - Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati.
Stainless steel cooking chamber with rounded corners.
- 05** - Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro.
Interlocking gasket fixing system.
- 06** - Interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura porta.
Magnetic switch for controlling the door opening status.

AL CAPONE NON FINISCE MAI DI STUPIRE

AL CAPONE never stops to surprise



01 - Cavo alimentazione.
Power cable.

02 - Collegamento per allacciare un filtro addolcitore a cartuccia per acqua di cottura.
Connection for a cartridge softener filter for cooking water.

03 - Tubi per prelevare i detersivi direttamente dalla tanica.
Pipes for taking detergents directly from the tank.

04 - Attacco standard maschio da 3/4 per allacciamento alla rete idrica, pressione minima di utilizzo 1,5 bar con filtro a cartuccia in metallo (di serie).
3/4 male standard connection for water supply, minimum working pressure 1,5 bar with metal cartridge filter (standard).

05 - Predisposizione per il facile collegamento della cappa a condensazione.
Arrangement for easy hood connection.

06 - Limitatore di temperatura di sicurezza.
Safety temperature controller.

07 - Scarico in acciaio inox diametro 30 mm.
30 mm diameter stainless steel drain.

08 - Morsetto di collegamento equipotenziale.
Unipotential bonding terminal.

LA PULIZIA NON È SOLO ACQUA

Cleaning is not just water

DETERGENTI E PRODOTTI PER IL LAVAGGIO

I prodotti per il lavaggio mantengono nel tempo la massima efficienza dei forni:
SGRASSATORE SPRAY,
DECALCIFICANTE,
DETERGENTE PER IL LAVAGGIO,
ADDITIVO PER IL RISCIAQUO.

DETERGENTS AND WASHING PRODUCTS

Washing products maintain ovens maximum efficiency over time:
SPRAY DEGREASER,
DESCALER,
WASHING DETERGENT
RINSE ADDITIVE.



DOCCHETTA CON LEVA DI EROGAZIONE

La doccetta con manico in abs e leva ergonomica eroga getti ad alta intensità ed è completamente smontabile per la sua pulizia.

HAND SHOWER WITH LEVER

The hand shower with abs handle and ergonomic lever delivers high intensity jets and is completely removable for cleaning.

SUPPORTI FORNI

Ovens supports



DESCRIZIONE - DESCRIPTION



CODICE / CODE NEF05

DIMENSIONI: L 590 x P 610 x H 850 mm

DIMENSIONS: L 590 x D 610 x H 850 mm

Supporto per forno per NERONE 595

8 coppie di guide per griglie 435 x 350 mm e teglie 450 x 325 mm

Oven support for NERONE 595

8 pairs of runners for 435 x 350 mm grids and 450x325mm pans



CODICE / CODE NEFON

DIMENSIONI: L 610 x P 680 x H 850 mm

DIMENSIONS: L 610 x D 680 x H 850 mm

Supporto per forno per NERONE GN

8 coppie di guide per griglie e teglie GN 1/1

Oven support for NERONE GN

8 pairs of runners for GN 1/1 grids and pans



CODICE / CODE NEFOP

DIMENSIONI: L 770 x P 660 x H 850 mm

DIMENSIONS: L 770 x D 660 x H 850 mm

Supporto per forno per NERONE 600 / NERONE 600 PLUS

8 coppie di guide per griglie e teglie 600 x 400 mm

Oven support for NERONE 600 / NERONE 600 PLUS

8 pairs of runners for 600 x 400 mm grids and pans



CODICE / CODE NEFOM

DIMENSIONI: L 840 x P 770 x H 850 mm

DIMENSIONS: L 840 x D 770 x H 850 mm

Supporto per forno per NERONE MID

9 coppie di guide per griglie e teglie GN1/1 - 600 x 400 mm

Oven support for NERONE MID

9 pairs of runners for GN1/1 - 600 x 400 mm grids and pans



CODICE / CODE NEFOB

DIMENSIONI: L 840 x P 770 x H 610 mm

DIMENSIONS: L 840 x D 770 x H 610 mm

Supporto per forno per NERONE MID 10 TEGLIE O GRIGLIE

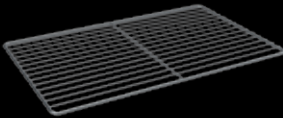
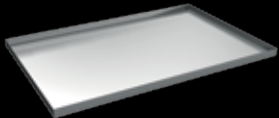
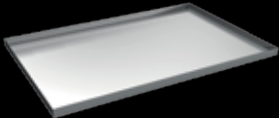
6 coppie di guide per griglie e teglie GN1/1 - 600 x 400 mm

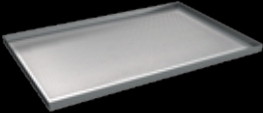
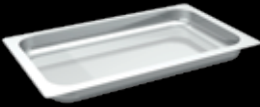
Oven support for NERONE MID 10 GRIDS OR PANS

6 pairs of runners for GN1/1 - 600 x 400 mm grids and pans

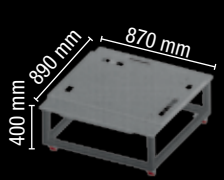
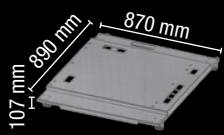
ACCESSORI / ACCESSORIES

NERINO / NERONE / NERONE MID / NERONE CL / AL CAPONE

CODICE / CODE	MODELLO / MODEL	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FOTGL2/3	NERINO	TEGLIA IN ALLUMINIO GN2/3 DIMENSIONI L 354 x P 325 x H 12 mm ALUMINIUM PAN GN2/3 DIMENSIONS L 354 x D 325 x H 12 mm 
FOTGL595	NERONE 595	TEGLIA IN ALLUMINIO DIMENSIONI L 435 x P 320 mm ALUMINIUM PAN DIMENSIONS L 435 x D 320 mm 
FOGRG595	NERONE 595	GRIGLIA CROMATA DIMENSIONI L 435 x P 350 mm CHROMED GRID DIMENSIONS L 435 x D 350 mm
FOGRGGN	NERONE GN NERONE MID NERONE CL AL CAPONE	GRIGLIA CROMATA GN 1/1 DIMENSIONI L 530 x P 325 mm GN 1/1 CHROMED GRID DIMENSIONS L 530 x D 325 mm 
FOGRGPS	NERONE 600 NERONE 600 PLUS NERONE MID NERONE CL AL CAPONE	GRIGLIA CROMATA DIMENSIONI L 600 x P 400 mm CHROMED GRID DIMENSIONS L 600 x D 400 mm
FOTGLGNAL	NERONE MID NERONE CL AL CAPONE	TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 DIMENSIONI L 530 x P 325 x H 11 mm GN 1/1 ALUMINIZED PAN DIMENSIONS L 530 x D 325 x H 11 mm 
FOTGLPAS	NERONE 600 NERONE 600 PLUS NERONE CL AL CAPONE	TEGLIA ALLUMINIO PER PASTICCERIA DIMENSIONI L 600 x P 400 x H 20 mm PASTRY ALUMINIZED PAN DIMENSIONS L 600 x D 400 x H 20 mm 

CODICE / CODE	MODELLO / MODEL	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
FOT60X40FO	NERONE 600 NERONE 600 PLUS NERONE MID NERONE CL AL CAPONE	TEGLIA ALLUMINIO MICROFORATA PER PASTICCERIA DIMENSIONI L 600 x P 400 x H 20 mm PASTRY ALUMINIZED PAN DIMENSIONS L 600 x D 400 x H 20 mm	
FOT60X40BA	NERONE MID NERONE CL AL CAPONE	TEGLIA BAGUETTE 5 CANALI DIMENSIONI L 600 x P 400 x H 40 mm 5 GROOVES BAGUETTE BAKING SHEET DIMENSIONS L 600 x D 400 x H 40 mm	
BIGN1/165	NERONE 600 PLUS NERONE GN NERONE CL AL CAPONE	BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 DIMENSIONI L 530 x P 325 x H 65 mm GN 1/1 STAINLESS STEEL BOWL DIMENSIONS L 530 X D 325 X H 65 mm	
KITPIETRANE595	NERONE 595	PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA DIMENSIONI L 435 x P 320 X H 15 mm REFRACTORY STONE PLATE DIMENSIONS L 435 x D 320 X H 15 mm	
KITPIETRANEGN	NERONE GN NERONE MID	PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA GN 1/1 DIMENSIONI L 530 x P 325 X H 15 mm GN 1/1 REFRACTORY STONE PLATE DIMENSIONS L 530 x D 325 X H 15 mm	
KITPIETRANEPS	NERONE MID NERONE 600 NERONE 600 PLUS NERONE CL AL CAPONE	PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA DIMENSIONI L 600 x P 400 X H 15 mm REFRACTORY STONE PLATE DIMENSIONS L 600 x D 400 X H 15 mm	
VBR2R	DISPONIBILE PER TUTTE VERSIONI AVAILABLE FOR ALL VERSIONS	VETRINA ESPOSITORE PORTA BRIOCHE DA BANCO 2 RIPIANI DIMENSIONI L 510 x P 356 x H 392 mm CROISSANTS SHOWCASE FOR COUNTERS 2 SHELVES DIMENSIONS L 510 x D 356 x H 392 mm	
VBR3R	DISPONIBILE PER TUTTE VERSIONI AVAILABLE FOR ALL VERSIONS	VETRINA ESPOSITORE PORTA BRIOCHE DA BANCO 3 RIPIANI DIMENSIONI L 510 x P 360 x H 452 mm CROISSANTS SHOWCASE FOR COUNTERS 3 SHELVES DIMENSIONS L 510 x D 360 x H 452 mm	

NERINO / NERONE / NERONE MID / NERONE CL / AL CAPONE

CODICE / CODE	MODELLO / MODEL	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
NEF05	NERONE 595	SUPPORTO PER FORNO CON NR. 8 COPPIE DI GUIDE PER GRIGLIE 435 x 350 mm E TEGLIE 450 x 325 mm DIMENSIONI L 590 x P 610 x H 850 mm OVEN SUPPORT FOR NO. 8 PAIRS OF RUNNERS FOR 435 x 350 mm GRIDS AND 450 x 325mm PANS DIMENSIONS L 590 x D 610 x H 850 mm	
NEF0N	NERONE GN	SUPPORTO PER FORNO CON NR. 8 COPPIE DI GUIDE PER GRIGLIE E TEGLIE GN 1/1 DIMENSIONI L 610 x P 680 x H 850 mm OVEN SUPPORT FOR NO. 8 PAIRS OF RUNNERS FOR GN 1/1 GRIDS AND PANS DIMENSIONS L 610 x D 680 x H 850 mm	
NEF0P	NERONE 600 NERONE 600 PLUS	SUPPORTO PER FORNO CON NR. 8 COPPIE DI GUIDE PER GRIGLIE E TEGLIE 600 x 400 mm DIMENSIONI L 770 x P 660 x H 850 mm OVEN SUPPORT FOR NO. 8 PAIRS OF RUNNERS FOR 600 x 400 mm GRIDS AND PANS DIMENSIONS L 770 x D 660 x H 850 mm	
NEF0M	NERONE MID	SUPPORTO PER FORNO CON NR. 9 COPPIE DI GUIDE PER GRIGLIE E TEGLIE GN1/1 - 600 x 400 mm DIMENSIONI L 840 x P 770 x H 850 mm OVEN SUPPORT FOR NO. 9 PAIRS OF RUNNERS FOR GN1/1 - 600 x 400 mm GRIDS AND PANS DIMENSIONS L 840 x D 770 x H 850 mm	
NEF0B	NERONE MID 10 TEGLIE O GRIGLIE 10 GRIDS OR PANS	SUPPORTO PER FORNO CON NR. 6 COPPIE DI GUIDE PER GRIGLIE E TEGLIE GN1/1 - 600 x 400 mm DIMENSIONI L 840 x P 770 x H 610 mm OVEN SUPPORT FOR NO. 6 PAIRS OF RUNNERS FOR GN1/1 - 600 x 400 mm GRIDS AND PANS DIMENSIONS L 840 x D 770 x H 610 mm	
NEF0M5C	NERONE CL AL CAPONE	CARRELLO PER FORNI SOVRAPPOSTI 5 + 5 / 5 + 5 + CAPPABABINA DIMENSIONI L 890 x P 870 x H 400 mm CART FOR STACKED OVENS 5 + 5 / 5 + 5 + SABINA HOOD DIMENSIONS L 890 x D 870 x H 400 mm	
NEF0M10C	NERONE CL AL CAPONE	CARRELLO PER FORNI SOVRAPPOSTI 10 + 5 / 10 + 5 + CAPPABABINA DIMENSIONI L 890 x P 870 x H 107 mm CART FOR STACKED OVENS 5 + 5 / 5 + 5 + SABINA HOOD DIMENSIONS L 890 x D 870 x H 107 mm	

NERINO / NERONE / NERONE MID / NERONE CL / AL CAPONE

CODICE / CODE	MODELLO / MODEL	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
VXF0000472	NERONE CL AL CAPONE	KIT SOVRAPPOSIZIONE STACKING KIT
VXF0000063	NERONE CL AL CAPONE	KIT TUBI GIUNZIONE FORNO 5 + 5 / 10 + 5 KIT OF OVEN CONNECTION PIPES 5 + 5 / 10 + 5
VXF0000421	NERONE CL AL CAPONE	KIT TUBI GIUNZIONE FORNO 5 + CAPPA KIT OF OVEN CONNECTION PIPES 5 + HOOD
VXF0000419	NERONE CL AL CAPONE	KIT TUBI GIUNZIONE FORNO 10 + CAPPA KIT OF OVEN CONNECTION PIPES 10 + HOOD
VXF0000420	NERONE CL AL CAPONE	KIT TUBI GIUNZIONE FORNO 5 + 5 + CAPPA KIT OF OVEN CONNECTION PIPES 5 + 5 + HOOD
VXF0000418	NERONE CL AL CAPONE	KIT TUBI GIUNZIONE FORNO 10 + 5 + CAPPA KIT OF OVEN CONNECTION PIPES 10 + 5 + HOOD
FODOCLAV	AL CAPONE	DOCCIA DA FORNO PROFESSIONALE PROFESSIONAL OVEN SHOWER 
VXF0000455	DISPONIBILE PER TUTTE VERSIONI AVAILABLE FOR ALL VERSIONS	DOMSGRAS.M - SGRASSATORE SPRAY 0,75 lt DOMSGRAS.M - SPRAY DEGREASER 0,75 lt 
VXF0000456	DISPONIBILE PER TUTTE VERSIONI AVAILABLE FOR ALL VERSIONS	DOMCAL - DECALCIFICANTE 1 L. DOMCAL - DESCALER 1 L. 
VXF0000457	AL CAPONE	DOMSGRAS - DETERGENTE LAVAGGIO 10 L. DOMSGRAS - WASHING DETERGENT 10 L. 
VXF0000458	AL CAPONE	DOMBRIL - ADDITIVO PER RISCIAQUO 10 L. DOMBRIL - RINSE ADDITIVE 10 L. 

* DETERGENTI / CLEANING DETERGENTS

LA LINEA FORNI NERONE VIAGGIA SICURA.

The ovens'line NERONE travels safely

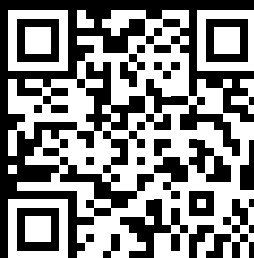


TRASPORTO E STOCCAGGIO OTTIMIZZATI

Contenere i volumi d'ingombro, è un punto di forza per l'ottimizzazione dei costi di trasporto.

OPTIMIZED TRANSPORT AND STORING

Packaging, designed to contain overall volumes, is a key strength for optimising storage and reducing transport costs.



www.tecnodomspa.com

TECNODOM S.p.A.

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy

Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507

info@tecnodomspa.com
www.tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I: IT03589500283 | Rea: PD 321310 | Capitale Sociale i.v.: 120.000,00 €